******６＿ユニット４＿１**

食品ロス

　食べられるのに、食べ物がすてられていること

令和元年　570万トン

　　　　　（家庭261万トン、事業309万トン）

食品ロスをへらせると……

・ゴミとして、もやす量がへる

・れいぞうこなどの電気代がへる

・食べ物を運ぶきょりがへる

・水を使う量がへる

**→** 二酸化炭素がへる

**→** 地球温暖化対策になる

**＜まとめ＞**食べのこしをへらす、調理のときに食べ物をすてすきないなどの方法で、食品ロスをへらせる。

**＜めあて＞**食べ物のむだは、二酸化炭素と関係しているか。どのようにへらせるか。

**食品を選ぶときにもできる行動例**

買い物の際に、次のような商品の選び方をすることも食品ロスをへらすことにつながる。

・奥から商品をとらずに、陳列されている順に賞味期限の近いものを買う。

・野菜の形が悪かったり、すこしのキズや汚れがあったりしても、中身が問題なければそのまま買う。

（農林水産省HP）

**フード・マイレージ**

フード・マイレージとは、食料の輸送に伴う環境への影響を表す数字である。基本的には、輸送量（食料の重さ）×輸送距離として考えられ、この値が大きいほど、輸送にかかるCO₂排出量が多くなる。

日本のフード・マイレージは、約9002億トンキロメートルといわれ、世界最悪の数字である。

[フード・マイレージ | NHK for School](https://www2.nhk.or.jp/school/movie/clip.cgi?das_id=D0005310963_00000)

**食品ロスと地球温暖化**

日本の食品ロスの量は年間570万tで、１人1日あたり約124g(おにぎり約1個分)、年間約45kgにもなる（令和元年度調査＿農林水産省HP）。大量の食料ロスにより多くのごみを廃棄しており、CO₂排出にもつながる問題である。

1人1日でおにぎり１個分 → 1年でおにぎり365個

食品ロスは可燃ごみとして焼却され、二酸化炭素の排出につながる。その量は全世界で36億トン、全排出量の約8%にもなるといわれる。

**＜食品ロスをへらす行動例＞**

・レストランでは自分の食べられる量を注文する。

・レストランで食事を残す場合は、持ち帰りが可能か質問してみる。

（日本では広まっていないが、どうすれば持ち帰りができる社会になるか考えさせてもよい。）

・買い物のときは、食べきれる量を買う。

　（買いすぎないことで、食べ過ぎの回避、食費の節約のほか、冷蔵庫に食品を入れ過ぎないようになり、節電にもつながる。）

・食品の保存方法を工夫して、食べられるものを捨てないようにする。

・フードバンク（余剰食品を、食べ物を必要としている人につなぐ役割）に寄付する。

・旬の食材、地域の食材を買う。

・微生物の動きを活用して、家庭から出る生ごみなどを発酵・分解するコンポストを活用する。

きげん

ちょくせつはいき

じょきょ

**家庭の食品ロス**

① 食べきれなかった（食べのこし）

② しょうみ期限が切れるなどの理由（直接廃棄）

③ 調理のときに すてすぎた（かじょう除去）

食品ロスをへらすために

できることを考えよう！

　　・家庭（買い物、調理）で

　　・給食で

　　・外食のときに